

長崎国際大学教育基盤センター紀要 第1巻 2018年2月 115頁～121頁

研究ノート

保育所給食における食物アレルギー児への対応と課題

松 尾 嘉代子, 川 野 香 織, 知 念 咲 希
岡 本 美 紀

(長崎国際大学 健康管理学部 健康栄養学科)

Current Status and Challenges of Food Allergy Management in
Nursery School Meal ServicesKayoko MATSUO, Kaori KAWANO, Saki CHINEN
and Miki OKAMOTO

(Dept. of Health and Nutrition, Faculty of Health Management, Nagasaki International University)

Abstract

To obtain basic data for appropriate food education to be adopted in nursery schools, including countermeasures against food allergies, a mail questionnaire survey was conducted between February and March 2017, involving persons in charge of school meal services at 64 nursery schools belonging to the Nursery School Association of S-City. Among the 45 schools that responded (response rate: 70.3%), 42 (93.3%) admitted children with food allergies, and 39 adopted countermeasures (removing or replacing causative foods) against such allergies. On comparing the mean numbers of kitchen staff members, lunches provided, lunches provided per kitchen staff member, and children with food allergies between schools with and without meal distribution errors, the number was higher in the former in all cases, although there were no significant differences. On the other hand, as meal distribution errors occurred more frequently in schools without dietitians, revealing a significant correlation between them, it may be important to assign registered dietitians/dietitians with expertise to nursery schools, in order to appropriately manage food allergies in nursery schools as a future challenge.

Key words

Nursery School Meal Services, Food Allergy, dietitians

要 旨

保育所における食物アレルギー対策を含めた食育の在り方を検討する基礎資料を得るために本調査を実施した。平成29年2～3月に、S市保育会会員保育所64施設の給食担当者を対象に郵送法にて食物アレルギーや食育に関するアンケートを実施した。回答は45施設より得た(回収率は70.3%)。このうち食物アレルギー児が在籍している施設は42施設(93.3%)であり、39施設は園で対応(除去食又は代替食)していた。誤配食の有無と調理従事者数、昼食提供数、調理員1人当たりの昼食提供数及び食物アレルギー児在籍数の平均値を比較したところ、いずれも誤配食有り群が誤配食無し群に比べて高かったが、有意な差は見られなかった。しかし、栄養士を配置していない施設の方に誤配食が多く、栄養士配置の有無と誤配食の有意な関連がみられたことから、今後の保育所における食物アレルギー対策には、専門的な知識を有する管理栄養士・栄養士配置の重要性が示唆された。

キーワード

保育所給食、食物アレルギー、栄養士

1. 緒 言

『楽しく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針～』（平成16年、厚生労働省）では、乳幼児期から発達段階に応じて豊かな食の体験を積み重ねていくことにより、生涯にわたって健康で質の高い生活を送る基本となる「食を営む力」を培うことが重要であると示されている¹⁾。子どもにとって、保育所は1日の生活時間の大半を過ごすところであるため、保育所での食事は空腹を満たすだけでなく、人間的な信頼関係の基礎をつくる営みとなり、身近な大人からの援助を受けて、他の子どもとのかかわりを通して、豊かな食の体験を積み重ねることができる場として、保育所での「食育」実践が重要である。

保育所での食育は、子どもの発育・発達段階に併せて、楽しく安全に行われるべきであり、さらに食事を通じた教育的役割を担う保育所給食は、全ての園児にとって安全でおいしくあることが望まれる²⁾。

長崎県こども未来課が県内の認定保育所等を対象に実施した「食育に関する調査」によると、食物アレルギー対応が必要な園児がいる保育所数は、回答保育所数411施設中379施設（92.2%）であり、対応が必要な園児数は全体の6.6%であった³⁾。この結果は、子どもの健全な発育・発達を促す給食を安心・安全に提供できるよう、いずれの施設においても食物アレルギーによる事故予防に十分な対策を講じる必要がある。平成23年に厚生労働省が作成した「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」でも、誤食への対応について予防を呼びかけており⁴⁾、これらから保育所における食物アレルギー対策の強化は喫緊の課題である。さらに、長崎県では平成28年3月に「学校における食物アレルギー対応マニュアル」を制定し、学校給食における食物アレルギー対策の強化の一環として児童の情報把握を行っている⁵⁾。

しかし、就学前の保育所での給食提供については、長崎県こども未来課が実施要領⁶⁾を策定しているものの、食物アレルギーに対しての適切な対応の実施状況や、食物アレルギー対策のために家庭や地域との連携、必要な栄養教育の実施状況などの状況把握が十分ではないのが現状である。

そこで本研究では、保育所における食物アレルギーに関する調査を実施し、食物アレルギー児への対応の現状を把握するとともに、今後の保育所における食物アレルギー対策を含めた食育の在り方を検討するための基礎資料を得ることを目的とする。

2. 方 法

(1) 調査対象

平成28年度S市保育会会員保育所64施設の給食担当者を対象とした。なお、本研究の実施に当たっては本学健康管理学部倫理委員会の承認（16H08）を得、対象施設には、研究の趣旨以外には使用しないことを説明し同意を得た。

(2) 調査期間及び調査方法

平成29年2月～3月に対象施設に郵送法にて自記式質問紙調査を行った。回答は45施設から得（回収率70.3%）、すべて有効回答とした。

(3) 調査項目

①給食提供状況（1日の提供食数）、②運営状況（給食従事者職員数）、③食物アレルギー児に対しての食事対応方法、④給食部門が原因の食物アレルギーに関する誤配食の有無、⑤食物アレルギー児を受け入れる際に必要だと思う内容、⑥保護者への食物アレルギーに関する指導や情報発信の実施の6項目とした。

(4) 結果集計

食物アレルギーに関する誤配食の有無で2群に分け、①調理従事者の状況（栄養士配置・管理栄養士配置の有無）、②昼食提供数、③調理従事者1人当たりの昼食提供数、④調理従事者1人当たりの食物アレルギー児在籍数について統計処理ソフトSPSS Ver.24を使用し検討した。2群間の平均値の差の検定には対応のないt検定、2群間の関連性には χ^2 検定を行った。いずれも危険率5%未満を有意水準とした。

3. 結 果

(1) 給食提供状況

回答施設の在園児数は、50～99人の施設が最も多く20施設、次いで100～149人の施設が15施設、次いで49人以下の施設が8施設、150人以上の施設は2施設であった（表1）。また、平均在園児数は、3歳未満児は44.0人、3歳以上児が42.8人であり、昼食の平均提供数は80.9食であった（表2）。

表1 施設の在園児数（平成29年2月1日現在）

在園児数	施設数 (施設)	割合 (%)
49人以下	8	17.8
50～99人	20	44.4
100～149人	15	33.3
150人以上	2	4.4
合計	45	100.0

※割合は四捨五入しているため合計が100%にはならない。

表2 全施設における年齢区分別平均在園児数及び平均昼食提供数

	3歳未満児	3歳以上児	昼食数
人数	44.0人	42.8人	80.9食

(2) 調理従事者状況

昼食時の平均調理従事者数は2.6人であった。調理従事者のうち、「管理栄養士または栄養士」（以下「栄養士」）が配置されている施設は25施設（55.6%）であり、配置されていない施設は19施設（42.2%）、無回答の施設が1施設（2%）であった（表3）。

表3 管理栄養士又は栄養士配置状況

管理栄養士又は 栄養士の配置	施設数 (施設)	割合 (%)
有り	25	55.6
無し	19	42.2
無回答	1	2.2
合計	45	100.0

(3) 食物アレルギー児の在籍状況と食事対応方法

回答のあった45施設のうち、食物アレルギー児が在籍している施設は42施設（93.3%）であり、食物アレルギー児の年齢は1歳児が最も多く、年齢が上がるごとに減少していた。また、39施設は園で対応（除去食又は代替食）していた。（表4、5、6）。

表4 食物アレルギー児の在籍状況

食物アレルギー児の在籍	施設数（施設）	割合（%）
有り	42	93.3
無し	3	6.7
合計	45	100.0

表5 食物アレルギー児の年齢（全施設合計）

年齢区分	園児数（人）	割合*（%）
0歳児	61	23.0
1歳児	80	30.5
2歳児	50	19.1
3歳児	30	11.5
4歳児	20	7.6
5歳児	21	8.0
合計	262	100.0

※食物アレルギー児総数に対する割合

※割合は四捨五入しているため合計が100%にはならない。

表6 食物アレルギーへの対応状況（複数回答）

対応内容	施設数（施設）	割合*（%）
除去食	39	92.9
代替食	33	78.6
家庭からの持参	4	9.5

※食物アレルギー児在籍施設（42施設）に対する割合

(4) 給食部門が原因となる誤配食の状況と誤配食の原因

食物アレルギーに関して、給食部門が原因となって誤配食があったのは14施設（33.3%）であった。その原因は調理員の注意不足が7施設、職員間の連携ミスが5施設、不明が2施設であった（図1）。

(5) 誤配食の有無別にみた各要素の状況

誤配食の有無と調理従事者数、昼食提供数、調

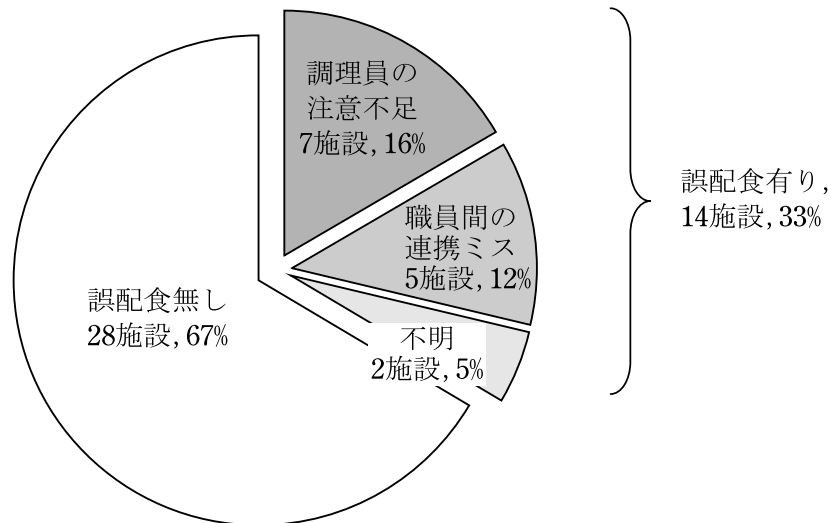


図1 給食部門が原因の誤配食の有無と誤配食の理由

理員1人当たりの昼食提供数及び食物アレルギー児在籍数、調理員1人当たりの食物アレルギー児数の平均値を比較したところ、いずれの値も誤配食有り群で高かったが、有意な差は見られなかった(表7)。一方、栄養士配置の有無と誤配食の有無の関連には有意性がみられ($\chi^2(1)=4.562$, $p<0.05$)、栄養士を配置していない施設の方に誤配食が多かった(表8)。

(6) 食物アレルギー児の受入れに必要だと思う内容
食物アレルギー児を受け入れる際に必要だと思う内容については、「職員の食物アレルギーに対する正しい知識」と回答した施設が最も多く42施設、次いで「職員間の連携」「保護者との連携」と回答した施設が40施設であった(表9)。また、「有資格者(管理栄養士)の配置」と回答した3施設は、いずれも管理栄養士が配置されている施

表7 誤配食の有無別にみた各要素の状況

誤配食の有無	有り	無し	t 値	自由度	p
調理従事者数 (人)	2.74	2.57	0.622	39	n.s.
昼食提供数 (食)	90.6	81.0	-0.739	40	n.s.
調理員 1 人当たりの昼食提供数 (食)	36.5	30.9	-1.271	39	n.s.
食物アレルギー児在籍数 (人)	6.43	6.18	-0.234	40	n.s.
調理員 1 人当たり食物アレルギー児数 (人)	2.48	2.36	-0.347	39	n.s.

t 検定 n.s.: 有意差なし

表8 栄養士配置の有無と誤配食の有無*

	栄養士配置 (施設)		p
	有り	無し	
誤配食有り	5	9	*
誤配食無し	19	8	
合計	24	17	

χ^2 検定 *: $p<0.05$

※食物アレルギー児が在籍する42施設のうち、運営状況未記入1施設を除く。

表9 食物アレルギー児を受け入れる際に必要と思う内容（複数回答）

内 容	施設数 (施設)	割合* (%)
職員の正しい知識	42	93.3
職員間の連携	40	88.9
保護者との連携	40	88.9
調理従事者の人数	26	57.8
医療機関との連携	24	53.3
研修の場（園外）	21	46.7
調理スペース	19	42.2
調理器具	17	37.8
研修の場（園内）	14	31.1
有資格者（管理栄養士）	3	6.7

※全施設（45施設）に対する割合

設であった。

(7) 保護者への食物アレルギーに関する指導や情報発信

保護者への食物アレルギーに関する指導や情報発信は27施設（61.4％）で行われており、栄養士配置施設のうち保護者への指導や情報発信において栄養士が関与している施設は11施設（44％）、指導や情報発信は行っているが関与していない施設

は3施設（12％）、指導や情報発信を行っていない施設11施設（44％）であった（表10）。また、指導や情報発信の担当職員が、保育士であるのは19施設で最も多く、次いで栄養士であるのは11施設であった（表11）。

4. 考 察

本研究では、食物アレルギー児を受け入れている施設の誤配食の現状と課題について検討した。誤配

表10 保護者への食物アレルギーに関する指導や情報発信に対する栄養士関与の有無

指導や情報発信の有無	栄養士配置施設	栄養士無配置施設	合計	割合
有り	14施設（56.0％）*	13施設	27施設	61.4％
うち、栄養士関与				
有り	11施設（44.0％）*			
無し	3施設（12.0％）*			
無し	11施設（44.0％）*	6施設	17施設	38.6％
合計	25施設（100％）*	19施設	44*施設	100.0％

（ ）内は栄養士配置有りの施設を100％とした場合

※回答45施設のうち、栄養士配置の問いに無回答であった1施設を除く。

表11 保護者への食物アレルギーに関する指導や情報発信の担当職員（複数回答）

担当職員	施設数 (施設)	割合* (%)
保育士	19	70.4
栄養士	11	40.7
調理師・調理員	9	33.3
看護師	5	18.5

※「情報提供有り」と答えた施設（27施設）に対する割合

食の有無と調理従事者数、昼食提供数、調理員1人当たりの昼食提供数及び食物アレルギー児在籍数、調理員1人当たりの食物アレルギー児数の平均値を比較したところ、いずれの値も誤配食有り群で高かったが、有意な差は見られなかった。しかし、栄養士配置の有無と誤配食の有無の関連性は有意であり、栄養士を配置していない施設の方に誤配食が多かった。佐藤らは、保育所児への給食提供時の誤食を防ぐため、保育所内職員間、施設間での情報交換が行われていることを明らかにしている⁷⁾。本研究の対象保育所でも、栄養士が食物アレルギー児への誤配食防止に対して、十分な確認や職員間の連携などに有効な働きを行っていることが推察できる。しかし、保護者への食物アレルギーに関する指導や情報発信を行っている27施設のうち、情報発信をしているのが栄養士である施設が14施設に留まっていた。瀬川らは、食物アレルギー児への除去食準備担当者の6割が調理員で栄養士は4割に満たず、調理員の配置人数が栄養士よりもはるかに多いことが理由であるとしている⁸⁾。また、牧野らは、食物アレルギー児の除去食を個別で対応を行っている施設は、栄養士の配置率が有意に高いが、除去食実施の担当者は調理員が主要な担い手であることから、給食担当者の専門性が保証されていないことを危惧し、除去食の準備に必要な専門知識を持った栄養士がより多く配置され、保育所給食に対応することが望まれるとしている⁹⁾。また、栄養士が配置されている保育所の意識調査では、「職員と保護者の連携の必要性」「献立を工夫する」「食物アレルギー対応食を治療食と意識している」について、栄養士未配置の保育所より有意に意識が高かったとしている¹⁰⁾。しかし、本研究では、栄養士が配置されている保育所の半数以上で、保護者への指導や情報提供に関与していない栄養士がいることが明らかとなった。この原因についてさらに調査し対策をとることは、今後の保育所における食物アレルギー対策を推進するために重要な課題である。

さらに、保育所における栄養士の役割については、保育所における食事の提供ガイドライン²⁾においても活躍が期待されており、今後、保育所における食育を充実させるためには、重要視されるものである。

実際、栄養士の配置と食物アレルギーへの対応についての研究では、栄養士が配置されている施設の方が、行事食への取り組みや給食で活用する食材の多様性、季節感や栄養価への考慮、保育部門からの要望への対応に有意に効果的な取り組みが行われている¹¹⁾。また、久保田らは、乳幼児の食物アレルギー疾患の原因食品として頻度の高い卵類と牛乳・乳製品を含む料理の実施頻度との卵類と牛乳・乳製品を含む食品の使用割合について分析し、栄養士が保育所の給食に直接関わることにより、食物アレルギー児へきめ細やかな個別対応が実施できていることを示唆している¹²⁾。

本研究では、栄養士を配置していない保育所の方に誤配食が多く、栄養士配置の有無と誤配食の有意な関連がみられたことから、今後の保育所における食物アレルギー対策には、専門的な知識を有する管理栄養士・栄養士配置の重要性が示唆された。しかし、管理栄養士と栄養士の配置による違いについては、今回は管理栄養士を配置している保育所が少なかったため検証できなかった。管理栄養士は栄養士法により「個人の身体の状態、栄養状態等に応じた高度の専門的知識及び技術を要する健康の保持増進のための栄養の指導を行うことを業とする者」と定義されている¹³⁾。このことから、管理栄養士は保育所における食物アレルギー児への対応について、きめ細かく対応できる専門職であることが期待される。

保育所における食物アレルギー対策に、専門的な知識を有する管理栄養士・栄養士配置の重要性は認識されつつある。しかし、現実的に配置が進んでおらず、管理栄養士・栄養士の1施設の平均配置人員は0.4人である¹⁴⁾。保育所における栄養士配置を促進するためには、管理栄養士・栄養士の重要性をさらに具体的に明確に示していくことが急務であると考えられる。

今後、保育所における乳幼児期の食育を充実させ、個々人に合った適切な発育・発達を促すためにも、保育所への管理栄養士・栄養士の配置が促進されることを切望したい。

5. 謝 辞

今回の調査にご協力いただきましたS市保育会会員保育所の皆さまに深謝いたします。

6. 参考文献

- 1) 厚生労働省雇用均等・児童家庭局保育課 (2004)「楽しく食べる子どもに～保育所における食育に関する指針～」
<http://www.mhlw.go.jp/stf/shingi/2r9852000001j4t2-att/2r9852000001j4za.pdf> (平成29年10月20日閲覧)
- 2) 厚生労働省雇用均等・児童家庭局保育課 (2012)「保育所における食事の提供ガイドライン」
<http://www.mhlw.go.jp/bunya/kodomo/pdf/shokujiguide.pdf> (平成29年10月20日閲覧)
- 3) 長崎県こども未来課 (2015)「食育に関する調査」
<https://nagasaki.click/%E9%95%B7%E5%B4%8E%E6%96%B0%E8%81%9E/10773> (平成29年10月20日閲覧)
- 4) 厚生労働省雇用均等・児童家庭局保育課 (2011)「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」
<http://www.mhlw.go.jp/bunya/kodomo/pdf/hoiku03.pdf> (平成29年10月20日閲覧)
- 5) 長崎県教育委員会 (2016)「学校における食物アレルギー対応マニュアル」
<http://www.pref.nagasaki.jp/bunrui/kanko-kyoiku-bunka/gakkokyoiku/kenko/arerugi/247539.html> (平成29年10月20日閲覧)
- 6) 長崎県こども政策局こども未来課 (2016)「保育所・認定こども園における『食事の提供に係る業務』実施要領」
<http://www.pref.nagasaki.jp/bunrui/hukushi-hoken/kosodateshien-shoshikataisaku/kodomo-shisetsu/hoikusyo-youchien-kodomoen/233255.html> (平成29年10月20日閲覧)
- 7) 佐藤誓子, 佐藤勝昌, 増澤康男 (2010)「食物アレルギー児に対する保育所の給食対応」『栄養学雑誌』68巻3号, 226-233頁
- 8) 瀬川和史, 山本由喜子 (2005)「保育所給食における食物アレルギーに対する対応と除去食実施に関する研究」『栄養学雑誌』63巻1号, 13-20頁
- 9) 牧野みゆき, 畑山春奈 (2008)「保育園給食における食物アレルギーの対応」『仁愛女子短期大学紀要』40巻, 41-48頁
- 10) 牧野みゆき, 小林朋美, 竹田香織 (2011)「保育所給食における食物アレルギーの対応」『仁愛女子短期大学紀要』43巻, 17-26頁
- 11) 小野友紀, 岡林一枝, 塩谷香ら (2014)「保育所における子どもの食に関わる支援に関する研究」『保育科学研究』5巻, 21-38頁
- 12) 岡智代, 姉川由香里, 福元芳子, 久野一恵 (2011)「三光幼稚園・三光保育園における食物アレルギー児の給食対応」『西九州大学健康福祉学部紀要』42号, 51-58頁
- 13) 栄養士法 (1947), 法律第245号
http://elaws.e-gov.go.jp/search/elawsSearch/elaws_search/lsg0500/detail?lawId=322AC0000000245&openerCode=1 (平成29年10月20日閲覧)
- 14) 社会福祉法人 全国社会福祉協議会, 全国保育協議会 (2008)「全国の保育所実態調査報告書」, 4頁